

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Gstaader Salat
Gstaad salad
Salade de Gstaad
13.-

Karotten–Ingwer Suppe - Crevette
Carotte–ginger soup - shrimp
Soupe de carottes et de gingembre - crevettes
24.-

Kalte Gurkensuppe – Tatar vom Schottischen Lachs
Cold cucumber soup – Scottish salmon tatar
Soupe concombre froide – tartare de saumon écossais
36.-

Bretonische Artischocken – Cima di rapa – Stangensellerie - Zitrone
Breton Artichokes – broccoli rabe – celery stalks – lemon
Artichauts de Bretagne – broccoli rave - branches de céleri - citron
32.-

Crevetten Cocktail – Jolly Melone – Lattich
Prawn cocktail - Jolly melon - lettuce
Cocktail de crevettes - Melon Jolly - laitue
32.-

Vitello tonnato
Vitello tonnato
Vitello tonnato
34.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» - toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-
Hauptgang/Main Course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Sellerie Ravioli – Burrata - Tomaten
Homemade celery ravioli – burrata - tomatoes
Raviolis de céleri maison – burrata - tomates
1/2 Portion 44.-
1/1 Portion 59.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken

Simmental veal escalope – lukewarm potato salad with cucumbers

Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède avec concombres
49.-

Simmentaler Kalbssteak – Kartoffelpüree – Pfifferlinge – Mangold - Kalbsjus

Simmental veal steak - mashed potatoes - chanterelles - chard - veal jus

Simmental steak de veau - purée de pommes de terre - chanterelles - bettes - jus de veau
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy

Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique
56.-

Ganze Französische Royal Taube – Linsen – Blumekohlpüree – Gemüse - Pfifferinge

French royal pigeon – lentils – cauliflower puree – vegetables - chanterelle

Pigeon royal français – lentilles - purée de chou-fleur – légumes - chanterelles
64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard
69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Aprikosen Sorbet – Aprikosen Schnaps

Homemade apricot sorbet – apricot brandy

Sorbet maison à l'abricot - eau-de-vie d'abricot

23.-

Cheescake «Rössli Style» - Kirschen - Pistazien

Cheescake «Rössli Style» - cherries – pistachios

Cheescake « Rössli Style » - cerises – pistaches

22.-

Warme Aprikosentarte – Joghurt Eis – Doppelrahm

Warm apricot tart – yoghurt ice-cream - double cream

Tarte chaude aux abricots - glace au yaourt - double crème

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Yoghurt

Pistazie

Sorbet:

Himbeere

Aprikose

Johannisbeere

Zartbitter Schokolade

Käsevariation – Quitte – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince – homemade fruit-nut bread

Variation au fromage – coing - pain aux fruits et aux noix fait maison

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt.